

# Guacamole

## Ingrediënten:

2 rijpe avocado's, gepeld en ontpit  
1 kleine chilipeper, ontzaad  
5 g verse koriander, stelen en blaadjes  
70 g rode ui, gepeld en in stukken  
10 g limoensap  
1 tomaat, ontzaad en gepeld  
40 g olijfolie, extra virgine  
Peper en zout

## Bereiding:

Weeg de koriander af boven op het deksel.

Laat de Thermomix op voorhand draaien.

Stel in: stand 9

Werp nu de chilipeper op het mes en vervolg met de koriander.

Verlaag de snelheid naar stand 5 en werp de rode ui stukken op het mes.

Stop de TM wanneer de rode ui fijn is en voeg tomaat, avocado, limoensap en olijfolie bij.

Stel in: 4 seconden / stand 4

Cutter nog wat verder indien nodig.

Kruid af met peper en zout volgens uw smaak.

